

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu produk makanan yang sudah sangat populer di masyarakat Indonesia. Sejak lama, masyarakat Indonesia sudah terbiasa mengonsumsi tahu sebagai protein pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu menjadi makanan yang sangat diminati karena rasanya yang enak dan harganya juga relatif murah.

Masyarakat biasanya mengonsumsi tahu yang terbuat dari bahan dasar kedelai yang mempunyai nilai guna yang cukup tinggi karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan bahan baku industri, baik skala kecil maupun besar. Selain itu ampas dari kedelai dapat dimanfaatkan untuk bahan pakan ternak. Tahu yang baik ialah tahu yang memiliki karakteristik yang sesuai dengan syarat mutu tahu berdasarkan Standar Nasional Indonesia. Komposisi syarat mutu tahu berdasarkan Standar Nasional Indonesia disajikan pada **Tabel 1.1** :

Tabel 1.1 Komposisi syarat mutu tahu berdasarkan Standar Nasional Indonesia

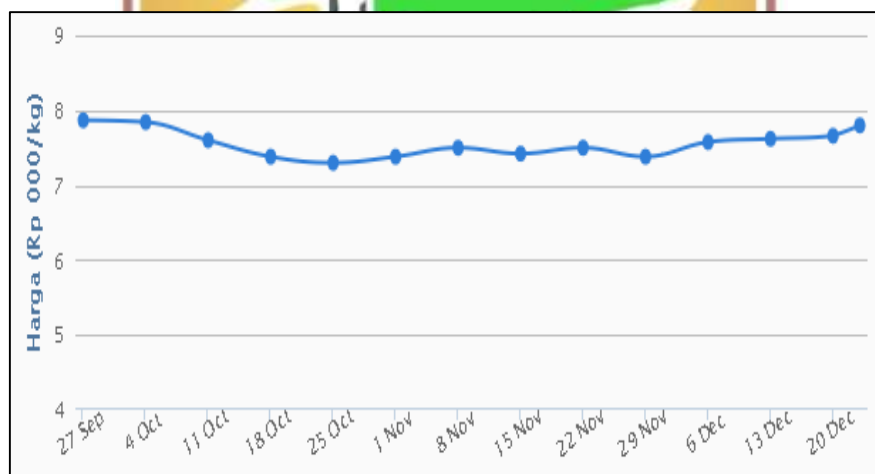
| No | Jenis Uji | Satuan | Persyaratan |
|-----|--------------------|---------------|--------------------------|
| 1 | | Keadaan | |
| 1.1 | Bau | | Normal |
| 1.2 | Rasa | | Normal |
| 1.3 | Warna | | Putih atau Kuning normal |
| 1.4 | Penampakan | | Normal, tidak berlendir |
| 2 | Abu | % | Maks 1 |
| 3 | Protein | % | Min 0,9 |
| 4 | Lemak | % | Min 0,5 |
| 5 | serat Kasar | % | Maks 0,1 |
| 7 | | Cemaran Logam | |
| 7.1 | Timbal | Mg/Kg | Maks 2 |
| 7.2 | Tembaga | Mg/Kg | Maks 30 |
| 7.3 | Seng | Mg/Kg | Maks 40 |
| 7.4 | Timah | Mg/Kg | Maks 40 |
| 7.5 | Raksa | Mg/Kg | Maks 0,03 |
| 8 | Cemaran arsen (as) | Mg/Kg | Maks 1 |
| 9 | Escherichia Colli | APM/G | Maks 10 |

(Sumber : Badan Standarisasi Nasional)

Untuk produk tahu dari pabrik MTB sendiri belum ada melakukan uji SNI ke laboratorium apakah sudah memenuhi komposisi syarat mutu produk tahu berdasarkan Standar Nasional Indonesia sehingga belum ada jaminan kualitas dari produk tahu yang dihasilkan oleh pabrik MTB sendiri.

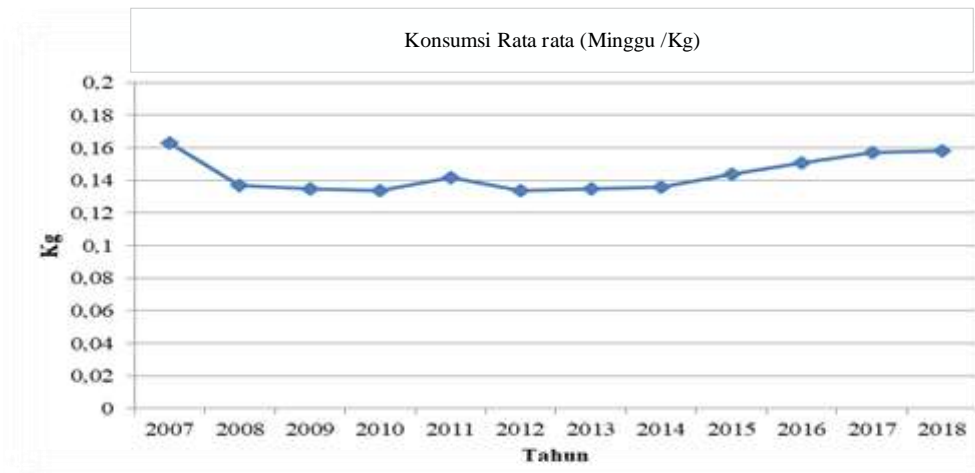
Kandungan protein dan beberapa zat gizi lainnya seperti kalsium, natrium, fosfor, besi, dan vitamin dalam tahu lebih tinggi di bandingkan dengan kacang kedelai segar. Produk tahu dapat lebih mudah dicerna dan mengandung lebih banyak gizi yang berpengaruh pada kesehatan tubuh. Setiap tahun harga kedelai yang merupakan bahan baku utama pembuatan tahu tidak dapat diperkirakan dan selalu berfluktuasi. Akibatnya, banyak produsen tahu yang sulit menjalankan usahanya sehingga berdampak kerugian dan akhirnya gulung tikar.

Pada **Gambar 1.1** dapat dilihat bagaimana fluktuasi perkembangan harga kedelai di Indonesia :



Gambar 1.1 Perkembangan Harga Kedelai (BPS 2019)

Meskipun harga bahan baku pembuatan tahu terus berfluktuasi, tuntutan kebutuhan gizi para konsumen akan tahu juga harus dipenuhi setiap waktu, mengingat tahu merupakan sumber protein nabati sebagian besar masyarakat Indonesia. Dapat dilihat pada **Gambar 1.2** yang menunjukkan konsumsi perkapita tahu seminggu di Indonesia



Gambar 1.2 Konsumsi per kapita seminggu makanan tahu di Indonesia
(Sumber: Badan Pusat Statistik, 2016)

Berdasarkan data konsumsi tahu masyarakat Indonesia yang cenderung selalu meningkat dari tahun ke tahun maka dapat diketahui bahwa Industri tahu adalah salah satu usaha kelola pangan yang memiliki prospek pasar bagus di Indonesia. Karena pada zaman sekarang masyarakat lebih senang dengan masakan berbahan non hewani. Saat ini juga sudah banyak restoran dan outlet yang menyediakan aneka resep berbahan baku tahu. Artinya, tahu bukan lagi sekedar masakan kelas bawah. Akan tetapi tahu juga punya karakteristik yang rentan terhadap kerusakan, tahu hanya dapat tahan selama kurang lebih dua atau tiga hari tanpa menggunakan bahan pengawet walaupun disimpan pada suhu rendah. Karena komposisi dalam tahu yang banyak mengandung protein dan air menyebabkan tahu merupakan media atau tempat yang cocok untuk tumbuhnya mikroba sehingga tahu tersebut menjadi cepat mengalami kerusakan. Karakteristik produk tahu yang cepat rusak ini mengakibatkan adanya penurunan kualitas sehingga berakibat penurunan harga jual dari tahu tersebut, hal ini menjadi faktor kendala untuk meningkatkan pendapatan dan mencapai pasar yang lebih luas karena umumnya para pengrajin tahu memproduksi dalam skala *home* industri dengan kapasitas produksi sesuai kemampuan memasarkan hasil produksinya.

Berdasarkan pengamatan dan wawancara pada pelaku yang terlibat dalam aliran rantai nilai industri tahu ini yaitu pedagang kecil di warung menerangkan bahwa dalam pembelian tahu perbatang langsung dari pabrik dibeli seharga Rp.800,

kemudian langsung dijual ke konsumen seharga Rp.1.500 per batang, jika tahu tersebut bersisa, maka penjualan dihari besoknya akan mengalami penurunan karena tahu yang dijual tersebut tidak sesegar waktu awal pejualan, harga tahu perbatang turun menjadi Rp.1000 perbatang. Berbeda harga dengan penjualan tahu oleh pedagang besar di pasar, penjualan dipasar justru lebih murah jika dibandingkan di warung, pedagang besar di pasar menjual tahu perbatang dengan harga Rp.1000, dengan modal pembelian tahu yaitu Rp.800 perbatang, jika tahu dipedagang besar sudah tidak segar maka akan dijual Rp. 700 – Rp. 800 perbatang.

Di kota Padang sendiri telah terdapat beberapa industri tahu aktif yang berada di bawah naungan Dinas Perindustrian, Perdagangan, Pertambangan dan Energi kota Padang. Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, Pertambangan dan Energi kota Padang telah terdapat 13 industri tahu yang tersebar di kota Padang yang dapat dilihat pada **Tabel 1.2**

Tabel 1.2 Daftar Industri Tahu di Kota Padang

| No | Nama Perusahaan | Kecamatan |
|----|----------------------------|----------------|
| 1 | B. Asli | Nanggalo |
| 2 | MTB | Kuranji |
| 3 | UKS (Usaha Keluarga Saiyo) | Kuranji |
| 4 | Usaha Keluarga Al | Kuranji |
| 5 | Tahu Hendra | Pauh |
| 6 | Fany Super A.B | Lubuk Kilangan |
| 7 | Putra Setia Kuranji | Padang Timur |
| 8 | Tahu Anita | Pauh |
| 9 | Tahu/Buya | Kuranji |
| 10 | Tahu Super A.B | Lubuk Kilangan |
| 11 | Tahu Alami | Koto Tengah |
| 12 | Tahu ATB | Kuranji |
| 13 | Tahu Andalas | Padang Utara |

(Sumber: DISPERINDAGTAMBEN Padang, 2017)

Setiap pelaku yang terlibat pada aliran rantai industri tahu ini meliputi pabrik produsen tahu, pedagang besar, pedagang kecil, dan konsumen. Masih terdapat ketidakstabilan tingkat keuntungan yang diperoleh padahal produk sudah diolah menjadi produk makanan baru yang mempunyai nilai tambah setelah

mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi.

Besarnya nilai tambah setiap pelaku ini dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis seperti kapasitas produk tahu yang dijual, harga pembelian bahan baku, dan biaya operasional dalam menjalankan usaha. Seperti misalnya untuk mengatasi fluktuasi harga kedelai biasanya para pemilik pabrik tahu bernegosiasi dengan *supplier* bahan baku kedelai agar tidak mengalami kerugian yang dapat berpengaruh pada proses produksi tahu. Salah satu cara yang sering dilakukan oleh pemilik pabrik adalah dengan melakukan sistem pembayaran bahan baku kedelai pra produksi dan pasca produksi. Dengan sistem pembayaran bahan baku kedelai sebelum produksi, *supplier* akan memberi potongan harga sebesar Rp.500/kilo gramnya. Sementara itu, pedagang tahu menggunakan sistem pembayaran setelah produk tahu terjual untuk membayar hutang pembelian tahu.

Dilihat pada aliran rantai industri tahu ini tersebut masih terdapat permasalahan yang mempengaruhi usaha pedagang tahu sehingga mengakibatkan tidak stabilnya tingkat keuntungan yang diperoleh setiap pelaku seperti modal kerja pengrajin tahu yang minim, kenaikan harga bahan baku yang tidak dapat diperkirakan, serta pengrajin tahu yang kadang tidak bisa menghasilkan produk dengan mutu yang sesuai dengan selera konsumen sehingga terjadinya penurunan harga jual tahu. Untuk itu agar dapat menggambarkan kondisi setiap pelaku dalam industri tahu MTB ini maka perlu dilakukan analisis rantai nilai dengan menghitung nilai tambah produk tahu masing masing pelaku yang terlibat dalam aliran rantai nilai ini, menganalisis sensitifitas pengaruh perubahan nilai bahan baku dan penurunan harga jual tahu dari setiap pelaku terhadap nilai tambah yang didapatkan, kemudian mengetahui bagaimana distribusi nilai tambah dan sebaran tingkat keuntungan masing masing pelaku terhadap setiap pola pemasaran rantai industri tahu MTB tersebut.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kondisi rantai nilai industri tahu MTB di Kota Padang
2. Bagaimana sebaran tingkat keuntungan rantai nilai pada Industri Tahu MTB di Kota Padang

1.3 Tujuan

Tujuan yang akan dicapai pada penelitian ini adalah:

1. Menganalisis rantai nilai industri tahu MTB di Kota Padang
2. Mengetahui sebaran tingkat keuntungan rantai nilai pada Industri tahu MTB di Kota Padang

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah lokasi penelitian yaitu pada Industri tahu pabrik MTB yang terletak di Kecamatan Kuranji, Kelurahan Sungai Sapih, Bypass Padang.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi mengenai latar belakang, perumusan masalah, tujuan, batasan masalah, dan sistematika penulisan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi mengenai teori-teori yang berhubungan dengan masalah yang akan dibahas, dan mendukung dalam pemecahan masalah.



BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi mengenai langkah-langkah atau tahapan penelitian yang dilakukan sejak mulai dari awal sampai akhir proses penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi uraian mengenai data yang diperoleh. Data yang diperoleh dalam penelitian ini melalui wawancara dan observasi langsung ke lapangan. Kemudian data tersebut dilakukan pengolahan data untuk mendapatkan hasil yang ingin dicapai dari tujuan penelitian. Kemudian dilakukan analisis untuk menganalisis data yang telah diolah.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian dan hasil pengolahan data dan analisis serta saran-saran yang diperlukan dalam mendapatkan hasil yang lebih baik dari penelitian.



